

	FT-FR-0053		Fiche Technique Mascarpone en seau de 500 g / 2 kg				Validé par :		
	Page : 1/3						N° version : 2		Date de création : 04/2017

MASCARPONE 500 g / 2 kg

Produit :	Mascarpone seau 500 g / 2 kg
Liste des ingrédients :	CRÈME (95,2%) (Suisse), Protéines de lait (3,8%) (Suisse), Lactose (0,10%) (Japon), Sel (0,09%) (Suisse), Perméat fermenté (0,8%) (Suisse).
DLUO livraison :	34 jours
DLUO production :	80 jours
Condition de stockage transport :	Entre 3 et 8 °C
Conditionnement :	500g ou 2 kg

Valeurs nutritionnelles

Energie	1374 kJ 333 Kcal
Lipides	34 g
Dont acide gras saturé	22 g
Glucides	2 g
Dont sucre	2 g
Protéine	4,8 g
Sel	0.20 g

Caractéristiques organoleptiques

Apparence	Jaune pâle
Odeur	légèrement sucré
Goût	légèrement sucré
Consistance et texture	crèmeux et tartinable

Caractéristiques physicochimiques

Matière sèche	41± 2 %
Matière grasse	34.0± 1.5 %
FDM	65 %

Rédacteur / Date : 10/08/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 14/03/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 14/03/2022	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

	FT-FR-0053		Fiche Technique				Validé par :
	Page : 1/3		Mascarpone en seau de 500 g / 2 kg				Tatyana Pelvé
	N° version :	2	Date de création :	04/2017	Date de révision :	14/03/2022	

teneur en eau calculée en poids de la matière non grasse	89,4± 2%
Sel	0.2± 0.2 %
Sodium	0.08 %

Caractéristiques physicochimiques

Listeria monocytogens	ND
Salmonelle	ND
Coagulase +	<100 KbE/g
Entérobactérie	<1000 KbE/g
E.coli	<100 KbE/g
Levure et moisissure	<100 KbE/g

Autres

Produit sans utiliser de présure animale	Oui
Ovo Lacto végétarien	Oui
Ovo végétarien	Non
Lacto végétarien	Oui
Vegan-vegetable	Non
Sans gluten	Oui

Conditionnement et processus

Conditionnement :	Seau en plastique, film plastique, carton Nombre de CU/TU : 6 TU par couche : 9 Couche par palette : 8 Tu par palette : 72 Type de palette : MTV EPAL Wood 80x120
Traitement thermique :	Pasteurisation 90°C / 15 sec

Allergènes

Gluten :	Absence	Noix du Brésil :	Absence
Blé :	Absence	Pistaches :	Absence
Seigle :	Absence	Noix de Macadamia et noix du Queensland :	Absence
Orge :	Absence	Céleri :	Absence

Rédacteur / Date : 10/08/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 14/03/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 14/03/2022	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

	FT-FR-0053		Fiche Technique Mascarpone en seau de 500 g / 2 kg				Validé par :
	Page : 1/3						
	N° version :	2	Date de création :	04/2017	Date de révision :	14/03/2022	

Avoine :	Absence	Moutarde :	Absence
Épeautre :	Absence	Grains de sésame :	Absence
Kamut :	Absence	Dioxyde de sulfure et sulfites (E220 – E228) :	Absence
Crustacés :	Absence	Lupin :	Absence
Œuf :	Absence	Mollusques :	Absence
Poisson :	Absence	Lactose :	Présence
Arachides / Cacahuètes :	Absence	Cacao :	Absence
Soja :	Absence	Glutamate (E260 – E625) :	Absence
Lait :	Présence	Coriandre :	Absence
Fruits à coques :	Absence	Mais :	Absence
Porc :	Absence	Légumineuse :	Absence
Carotte :	Absence		

Service Qualité

Gestionnaire qualité :	Mlle Salma LAHJOUJI
Téléphone :	01 81 85 07 20
E-mail :	qualite@premium-trading.fr

Service Commandes

Assistante Administration des ventes :	Mme Marine DE ALMEIDA
Téléphone :	01 81 85 07 20
E-mail :	secretariat.premium.t@gmail.com

Rédacteur / Date : 10/08/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 14/03/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 14/03/2022	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble Apollo - 48 cours Bloise Pascal - 91000 EVRY France
Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com
Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4638B Tva Intra : FR40 534898523